

## LA CUCINA

DI DONNA CARMELA

### I NOSTRI ANTIPASTI/OUR STARTERS

Selezione di pesce\* crudo e marinato del mar Ionio  
*Our selection of raw and marinated fish (2, 4, 14)*  
€ 28,00

Alici croccanti sul mar rosso  
*Crunch anchovies on red sea (1, 4)*  
€ 16,00

Tartare di manzo con crema di carote all'agrodolce,  
chips alla liquirizia e consommé di pollo  
*Beef tartare with sweet and sour carrots cream, liquorice chips and chicken soup (1, 3, 4, 9)*  
€ 18,00

Coniglio in Cacciagione  
*Rabbit in "Cacciagione" style (3, 6, 7,9)*  
€ 18,00

Triglia in caponata  
*Red mullet in "caponata" (1, 3, 4, 7, 8, 9)*  
€ 18,00

La nostra selezione di pane è fatta in casa con grani antichi siciliani

## LA CUCINA

### DI DONNA CARMELA

#### I NOSTRI PRIMI/OUR PASTA

Spaghetti con bottarga di tonno su crema di cavolfiore  
e “muddica atturrata”

*Spaghetti with tuna bottarga, cauliflower cream and roasted bread crumbs (1, 4, 7, 9)*  
€ 22,00

Tortelli ripieni con gambero rosso locale ed il suo estratto,  
lime, stracciatella di bufala, piselli

*Tortelli pasta with red prawns, lime, buffalo stracciatella cheese and peas (1, 2, 3, 7, 9)*  
€ 22,00

Minestra di pasta con scampi,  
verdura di campagna e tuma persa

*Pasta soup with langoustine, wild vegetables and tuma persa cheese*  
(1, 2, 4, 7, 8, 9)  
€ 20,00

Risotto allo zafferano con capocollo affumicato,  
passion fruit e polvere di caffè

*Saffron risotto with smoked capocollo pork, passion fruit and coffee (7, 9, 12)*  
€ 18,00

Risotto al parmigiano, calamaro e nero di seppia  
con sorbetto di mela verde

*Parmesan risotto with squid, black sauce squid and apple sorbet*  
(4, 7, 9, 12, 14)  
€ 20,00

La nostra pasta è fatta in casa con grano duro siciliano e trafilata al bronzo

## LA CUCINA

### DI DONNA CARMELA

#### I NOSTRI SECONDI/OUR MAIN COURSES

Baccalà\* in crosta di pane aromatizzato  
su coulis di pomodoro verde  
*Salted cod in aromatized bread crust and green tomato (1, 4, 7, 8, 9)*  
€ 22,00

Zuppa di pesce cruda e cotta con alga di mare  
*Fish soup cooked and raw with seaweed (2, 5, 9, 14)*  
€ 24,00

Tonno rosso su crema di finocchio  
con concentrato di insalata d'arance e spinaci  
*Red tuna with fennel cream, orange salad concentrate and spinach*  
(4, 9)  
€ 22,00

Filetto di vitello su crema di sedano rapa,  
chutney di albicocche e mini hamburger con lardo  
*Veal fillet with apricot chutney and celeriac cream (1, 7, 8, 9, 10, 12)*  
€ 22,00

Pancetta di maialino con crocchetta di ceci,  
limone e verdura amara  
*Pork belly with cruch chickpeas, lime and bitter legumes*  
(1, 2, 5, 8, 9, 11)

## LA CUCINA

### DI DONNA CARMELA

#### I NOSTRI DESSERT / OUR DESSERT

Crema brulè di limone e zenzero  
*Crema brulè of lemon and ginger (3, 7)*  
€ 8,00

Millefoglie di grano con mousse di cioccolato fondente e arancia  
*Grain millefoglie biscuit with chocolate mousse and orange (1, 3, 7)*  
€ 10,00

Variante di cioccolato / *Variation of chocolate*  
(1, 3, 7, 8)  
€ 12,00

La nostra Etna / *Our Etna* (1, 3, 7, 8)  
€ 10,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

*For any information on substances and allergens it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the service staff.*

(\*) In mancanza del prodotto fresco, alcuni alimenti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento e decongelamento secondo regolamento C.E.853/04

Abbattuto per 3 ore a -25, conservato a -18, servito giornalmente, consumo 30/40 giorni.

*(\*) In the absence of fresh delivery some foods may be subjected to chilling and thawing according to regulation C.E.853 / 04*

## LA CUCINA

DI DONNA CARMELA

### LE NOSTRE DEGUSTAZIONI/OUR TASTING MENÙ

#### **I Lapilli**

€ 50,00

Benvenuto dello Chef

*Welcome Chef*

Coniglio in Cacciagione

*Rabbit in "Cacciagione" style*

Risotto allo zafferano con capocollo affumicato, passion fruit  
e polvere di caffè

*Saffron risotto with smoked capocollo pork, passion fruit  
and coffee*

Filetto di vitello su crema di sedano rapa, chutney di albicocche

*Veal fillet with apricot chutney and celeriac cream*

Pre-dessert

Millefoglie di grano con mousse di cioccolato fondente e arancia

*Grain millefoglie biscuit with chocolate mousse and orange*

LA CUCINA  
DI DONNA CARMELA

**La Brezza**

€ 60,00

Benvenuto dello Chef

*Welcome Chef*

Alici croccanti sul mar rosso

*Crunch anchovies on red sea*

Tortelli ripieni con gambero rosso locale, lime, stracciatella di bufala, piselli  
*Tortelli pasta with red prawns, lime, buffalo stracciatella cheese and peas*

Baccalà\* in crosta di pane aromatizzato su coulis di pomodoro verde

*Salted cod in aromatized bread crust and green tomato*

Pre-dessert

Cannolo siciliano di ricotta con zuppeta tiepida di frutta

*Sicilian cannolo with ricotta cheese and warm fruit soup*

**Il Giardino**

€ 75,00

Degustazione dello Chef

*Chef's tasting*

Abbinamento di tre vini

*Taste of three wines*

€ 20,00

Abbinamento di cinque vini

*Taste of five wines*